



sorPasso

VITICOLTORI EROICI®



Vigne:

uva: Nebbiolo minimo 85%, restante Ner d'Ala e Neretto

Denominazione: Carema DOC

Vigneti: Carema

Altitudine: da 350m a 700m slm

Tipo di allevamento: Pergola, spalliera

Età delle viti: Da 2 a 70 anni

Processo: 100% manuale

Cantina:

Fermentazione: Con piede di fermentazione in acciaio, senza controllo di temperatura

Macerazione: 3 mesi

Affinamento: 4 mesi in inox, 2 anni in botti usate (barrique e tonneaux)

Imbottigliamento: Senza chiarifica, senza filtrazione

Chiusura: Con tappo naturale controllato uno ad uno

Vino:

Alcohol: 14% By Vol

Acidità totale: 6.1 g/L

pH: 3.43

Solforosa totale: 58mg/L

Zucchero residuo: 0